

Hovedområder og kompetansemål for industriell matproduksjon:

Teknologi, mat og prosess	Har arbeidet med(sett kryss)
<ul style="list-style-type: none">• planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon av mat- og drikkevarer fra råvare til ferdigvare	
<ul style="list-style-type: none">• sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene, i samsvar med rutinene og regelverket til virksomheten og gjøre rede for konsekvenser av avvik	
<ul style="list-style-type: none">• forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystem og reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten, kunder og samarbeidspartnere	
<ul style="list-style-type: none">• anvende råvarer og hjelpe- og tilsetningsstoff og forklare hvordan produktsammensetning og produksjonsprosesser påvirker kvalitet, næringsinnhold og holdbarhet	
<ul style="list-style-type: none">• tolke og følge flytskjema og forklare hva som skjer i produksjonsprosessen, identifisere kontrollpunkt og forklare hva som kan være kritisk	
<ul style="list-style-type: none">• klargjøre, drifte, overvåke og omstille maskiner og utstyr og forklare hvordan dette påverkar effektivitet	
<ul style="list-style-type: none">• bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold og	

operatør vedlikehold, rapportere feil og gjøre rede for konsekvenser ved avvik	
<ul style="list-style-type: none"> identifisere og rette drifts forstyringer, registrere og gjøre rede for bruken av driftsdata 	
<ul style="list-style-type: none"> gjøre rede for og produsere etter en produksjonsplan og spesifikasjoner og drøfte hvordan dette kan bidra til å etterleve kundekrav 	
<ul style="list-style-type: none"> anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse 	
<ul style="list-style-type: none"> reflektere over hvordan ønskte og uønskede mikroorganismer kan påvirke råvarer, halvfabrikata og ferdigvarer, og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten 	
<ul style="list-style-type: none"> gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner og drøfte faktorer som påvirker de økonomiske resultatene til virksomheten 	
<ul style="list-style-type: none"> følge krav og rutiner for merking og sporing og reflektere over konsekvenser ved avvik 	
<ul style="list-style-type: none"> følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø 	

<ul style="list-style-type: none"> gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten 	
---	--

Kvalitet og trygg mat	Har arbeidet med(sett kryss)
<ul style="list-style-type: none"> gjennomføre mottakskontroll og lagerrulling og vurdere sammenhengen mellom vareflyt, svinn og ressursutnyttelse 	
<ul style="list-style-type: none"> gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrnedkjemping i virksomheten 	
Bærekraftige produksjon	Har arbeidet med(sett kryss)
<ul style="list-style-type: none"> samarbeide med støttefunksjoner i virksomheten for å sikre effektiv drift, og gjøre rede for hvilke faktorer som påvirker produktiviteten 	
<ul style="list-style-type: none"> gjøre greie for å håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslepp påvirker miljøet 	
<ul style="list-style-type: none"> drøfte etiske dilemma ved produksjon og omsetning av mat- og drikkevarer og gjøre bevisste og bærekraftige valg 	
Arbeidsliv og yrkesidentitet	Har arbeidet med(sett kryss)

<ul style="list-style-type: none"> • utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kollegaer og samarbeidspartnere 	
<ul style="list-style-type: none"> • utvikle faglige ferdigheter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbedringsarbeid i virksomheten 	
<ul style="list-style-type: none"> • reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfelleskap kan fremme likeverd og likestilling 	
<ul style="list-style-type: none"> • beskrive målene og historien til virksomheten og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift 	
<ul style="list-style-type: none"> • gjøre rede for organiseringen av virksomheten rettighetene og pliktene til arbeidstageren og arbeidsgiveren, hvordan partene i arbeidslivet samarbeider, og hvordan dette bidrar til å utvikle et bedre arbeidsliv 	

Sted og dato: _____

Arbeidsgivers stempel og underskrift:
